

# Canapè

stuzzichini gastronomici di grande effetto



## Ingredienti (oltre al pane in cassetta senza crosta)

Maionese	Salmone affumicato	Gamberetti e scampi
Salsa tonnata	Uova di lompo	Noci
Salsa tartara	Uova sode	Gorgonzola
Burro morbidissimo	Cetriolini sott'aceto	Prosciutto e bresaola
Wurstel	Capperi sott'aceto	Salame (cacciatorino)
Patè	Carciofini e funghetti	Tonno e acciughe
Gelatina	Olive	Insalata russa

Come procedere:

1. Tagliate le fette di pan carré a triangolo, rettangolo, rombo, quadrato ecc.. Insomma sbizzarritevi! Tenete presente che, nelle panetterie specializzate, troverete il pane pronto in forme diverse (cuori, stelline ecc...)
2. Spalmate il pane di burro, maionese, salsa tonnata oppure paté, gorgonzola od altro. Poi, dopo averlo guarnito, copritelo con un velo di gelatina per mantenerne freschezza e fragranza.
3. Per guarnire e gelatinare usate la siringa o l'apposita tasca.
4. Lavorate il burro a lungo prima di usarlo affinché diventi morbido e spumoso. Fate la stessa cosa se adoperate il paté (pag. 21) o il gorgonzola (se piccante aggiungetevi un poco di burro). La maionese (pag. 29) deve essere ben ferma specialmente quella che userete per guarnire.

## Alcuni esempi d'abbinamento:



spalmate con:	guarnite con:	gelatinate
Burro	Salmone affumicato e greche di burro	si
Maionese	Uova sode a fettine e caviale	si
Maionese	Scampi o gamberetti e capperi	si
Maionese	Würstel e capperi	si
Maionese	Tonno ben scolato e cetrioli affettati	si
Burro	Filetti d'alici ben asciutte e capperi	si
Gorgonzola	Noci	no
Salsa tartara	Uova sode affettate, funghetti e carciofini	si
Paté	Cetrioli, capperi, uova sode	si
Burro	Bresaola e cetrioli	si
Insalata russa (pag. 12)	Gamberetti	si